



## HOMAÇA (ANKARA)

Milli Eğitim Bakanlığı

½ but eti (Nuar)  
1-2 adet orta boy kuru soğan  
1 adet defne yaprağı  
1 adet karanfil  
4-5 adet tane karabiber  
300 gr tereyağı  
1 litre su  
1 tatlı kaşığı tuz

Etler iri parçalar halinde doğranır.  
Eritilmiş kızdırılmış tereyağında etler kızartılır.  
Kızaran etler yağdan çıkartılır, tencereye alınır.  
Etlerin üzerine doğranmış soğan katılır kavrulur,  
Karabiber, tuz, karanfil ve defne yaprağı su eklenerek kaynatılır.  
Kaynamaya başladığında ocak kısılır ve kısık ateşte etler kaynatılır.  
Pişen etler, kalan suyu üzerine gezdirilerek servis edilir.

